

Μαλαγουζιά Single Vineyard

Ποικιλία: Μαλαγουζιά 100%

Σοδειά: 2022

Τύπος: Οίνος Λευκός Ξηρός

Κατάταξη: ΠΓΕ Φλώρινα

Προέλευση: Αμπελοτόπι Μπάρα φυτεμένο στο λόφο της Σαμαρόπετρας στο Αμύνταιο

Δυνατότητα παλαίωσης: 3 - 4 χρόνια

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός βαθμός: 13,5%, **Ολική οξύτητα:** 4,5 g/L,

Ενεργός οξύτητα (pH): 3,51, **Σάκχαρο:** 1,6 g/L

Το κρασί είναι VEGAN FRIENDLY

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Η βασίλισσα του Ελληνικού αμπελώνα, Μαλαγουζιά φυτεύτηκε σε ένα μικρό αμπελοτόπι 8 στρεμμάτων ύψους 720 μέτρων στο λόφο της Σαμαρόπετρας στο Αμύνταιο το 2004. Ο προσανατολισμός του αμπελώνα είναι βόρειοδυτικός με μέση κλίση έως 15%. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, αλλά γίνεται ηπιότερο χάρη στην παρουσία τεσσάρων λιμνών, ευνοώντας την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αμμώδη και φτωχά συμβάλλοντας στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Στην οινοποίηση εφαρμόζεται προζυμωτική εκχύλιση σε όλη την ποσότητα της Μαλαγουζιάς με στόχο να αυξηθεί η αρωματική ένταση του κρασιού. Ακολουθεί στατική απολάσπωση του γλεύκους, η διάρκεια της οποίας καθορίζεται από την ποιότητα της πρώτης ύλης. Η θερμοκρασία της ζύμωσης είναι 16-18°C και λαμβάνει χώρα σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Κατά το τελευταίο μέρος της οινοποίησης, εφαρμόζεται batonnage για διάστημα 4 μηνών σε ελαφριές οινολάσπες με τη βοήθεια ενζύμων, ώστε να αυξηθεί ο όγκος του τελικού προϊόντος.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η Μαλαγουζιά Single Vineyard από την Κυρ-Γιάννη, έχει μέτριο λεμονί χρώμα που αποπνέει μια αίσθηση φρεσκάδας. Εκλεπτυσμένα αρώματα γιασεμιού και χαμομηλιού που συνοδεύονται από νότες πράσινου μήλου και λεμονιού. Στο στόμα, η μοναδική δομή και το μέτριο σώμα του κρασιού, ισορροπούν με τη δροσιστική οξύτητα. Με παρατεταμένη επίγευση η Μαλαγουζιά Single Vineyard συνοδεύει ευχάριστα ορεκτικά της Μεσογειακής κουζίνας, δροσιστικές σαλάτες και τυριά αλλά μπορείτε να την απολαύσετε και ως απεριτίφ.

